Millefeuille de Rocamadour à la Confiture de Cerises

Pour 1 millefeuille :

- **3 tranches de pain de mie**
- **2 fromages de chèvre Rocamadour (pas trop vieux)**
- **2 cuillères à café de confiture de cerises (ici une confiture cerises griottes d'exception Favols)**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **2 pincées de sel**
- **2 pincées de poivre**

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.

2. A l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, tailler dans chaque tranche de pain de mie un cercle supérieur à la taille des fromages Rocamadour.

3. Dresser le mille feuille ainsi : 1 tranche de pain de mie, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, une pincée de sel, une pincée de poivre, un fromage Rocamadour, une cuillère à café de confiture de cerise.

4. Renouveler une fois l'étape 3 puis terminer par une tranche de pain de mie.

5. Enfourner le tout pour une douzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que la tranche de pain de mie supérieure soit colorée : c'est prêt !

   Ce millefeuille se dégustera tiède ou froid, accompagné d'une délicieuse salade verte de saison !
   Il est également possible de varier les fromages : brebis, vache… libre à vous de choisir !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !